



CENTOUNDICI
CIRCUS



MENU

Realizziamo il nostro menu avvalendoci dell'aiuto del nostro chef, prediligendo una cucina autentica, con prodotti lavorati dal fresco e cucinati con passione.



Lo sai che al
Centoundici Circus
il coperto è
sempre offerto?

www.centoundicircus.it





PRIMI PIATTI E...



Pasta, gnocchi e ravioli

Tutti i primi 14€

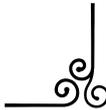
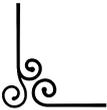
Fusillo di Gragnano al ragù di Black Angus

Spätzle panna speck e zafferano

Gnocchi Ossolani di patate e castagne allo Zola

Ravioli cacio e pepe con guanciale fuso

Ravioli di carne alla piemontese con salsa di arrosto





...SPECIALITÀ



Tagli pregiati di manzo, pollo e piatti veg

New York Strip (300gr.) - 24€
Controfiletto di scottona alla griglia

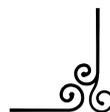
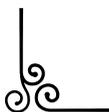
Chuck Roll di Black Angus (350gr.) - 24€
*Taglio anteriore particolarmente succoso,
rigorosamente al sangue*

Petto di pollo alla piastra - 14€
Petto di pollo morbido e succoso

Polpettine vegane al curry - 15€
Con riso bianco

Mix di formaggi alla piastra - 15€
Scamorza affumicata, tomino e provola dolce

Piatto vegetariano - 15€
*Sformato di verdura, hummus di ceci,
Dahl di lenticchie rosse*





per
ACCOMPAGNARE



Sfizioosità, cibo da pub e contorni

Chicken balls - 5€

Polpette di pollo fatte in casa, in una croccante panatura

Chicken Wings classiche - 1€/cad. una (minimo 4)

Alette di pollo passate in padella con salsa BBQ dolce

Chicken Wings piccanti - 1€/cad. una (minimo 4)

Alette di pollo passate in padella con salsa BBQ piccante

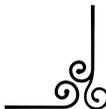
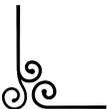
Currywurst - 6€

Salsiccia tedesca e patatine fritte conditi con ketchup al curry

Piccolo tagliere di crudo di Parma e crescentine - 10€

Nachos ricchi - 8€

*Formaggio, jalapeño, panna acida e
Guacamole, fatta in casa*





per
ACCOMPAGNARE



Sfizioosità, cibo da pub e contorni

Huevos Rancheros - 10€

*Uova fritte ripassate in forno con formaggio,
Bacon e salsa di peperoni leggermente piccanti*

Patatine fritte* - 4€

Patate al forno - 4,5€

Spinaci al naturale - 4€

Coleslaw - 4€

Insalata di cavolo fresco con dressing allo yogurt

Fagioli Texani - 5€

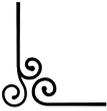
Fagioli con bacon, leggermente piccanti

Onion rings* - 5€

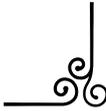
Anelli di cipolla fritti

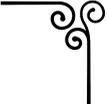
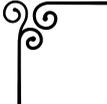
Rosti di patate* - 5€

Pepite di patata e cipolla



** Prodotti surgelati*





BURGERIA

180 gr di manzo in stile americano
SEMPRE SERVITI CON PATATINE FRITTE

Centoundici - 15€

*Manzo, Pork Belly al bbq, insalata, pomodoro,
formaggio e salsa burger (ricetta originale dello chef)*

Hamburger - 11,5€

Manzo, pomodoro, insalata, ketchup

Cheeseburger - 12,5€

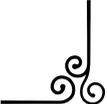
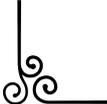
Manzo, formaggio, pomodoro, insalata, ketchup

Bacon+Cheese - 13€

Manzo, bacon, formaggio, pomodoro, insalata, ketchup

Scamorza - 15€

*Manzo, indivia belga grigliata, cipollotto di tropea saltato,
scamorza, insalata*





"Il Radicchio" - 15€

*Manzo, radicchio grigliato, zola, cipolla caramellata,
insalata, pomodoro*

Sofisticato - 17€

*Manzo, cuori di carciofo saltati, bacon, stracciatella,
prosciutto di parma, insalata, pomodoro*

PANINI WOW!

Panini così, non li hai mai mangiati!
SEMPRE SERVITI CON PATATINE FRITTE

Pulled pork - 13€

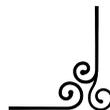
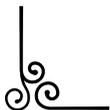
*Tenera carne di maiale cotta e affumicata al bbq, sfilacciata,
accompagnata da insalata di cavolo allo yogurt*

Pulled chicken - 13€

*Tenera carne di pollo cotta e affumicata al bbq, sfilacciata,
accompagnata da insalata, pomodoro e salsa yogurt*

Falafel burger - 13,5€

*Polpetta di ceci fatta in casa, insalata,
pomodoro e mayo vegana*



BAKERY

Dolci fatte in casa dal nostro chef

Cheesecake - 5€

Guarnizione variabile in base alla fantasia dello chef

Proposta del momento

Secondo disponibilità



Tutti i nostri dolci sono preparati freschi dal nostro chef, fatti con materie prime di stagione. Per questo motivo cambiano spesso!



BIRRE



La nostra selezione alla spina

Engel Pils - Chiara tedesca 4,5° alc

Piccola 3,5€ - Media 5,5€

Engel Lögia - Bock chiara tedesca 7,5° alc

Piccola 4,5€ - Media 6,5€

Engel Brüta Lögia - Bock scura tedesca 7,5° alc

Piccola 4,5€ - Media 6,5€

Engel Hefeweizen - Weiss tedesca 5,2° alc

Piccola 5€ - Media 7€

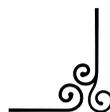
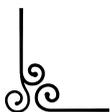
Camerons IPA - IPA inglese 6,2° alc

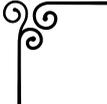
Piccola 5€ - Media 7€

Monkey Stout a Pompa - Stout inglese 4.4° alc

Piccola 5€ - Media 7€

Birre a rotazione secondo disponibilità





BIRRE



La nostra selezione in bottiglia

Brewdog Punk IPA 5,6° alc
6,5€

Brewdog Dead pony club 3,8° alc
6,5€

Brewdog Punk AF No alcool
6,5€

Fourpure Session IPA 4,2°
6,5€

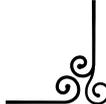
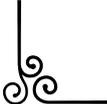
Stone Buenavenza - Salt & Lime Lager 4,7° alc
6,5€

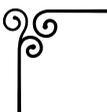
Stone Neverending haze IPA 4° alc
6,5€

Stone IPA 6,9° alc
7€

Mongozo Gluten free pils 5° alc
6,5€

Sidro di mele Belhaven 6° alc
50 cl. 7,5€





LOUNGE



Cocktail esclusivi, ricette rare e originali

Negroni alla prugna - 9€

Gin infuso alla prugna, bitter Fusetti, Carpano classico

New York sour - on the rocks - 10€

Bulleit bourbon, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, albume d'uovo, topping di vino rosso

Pisco sour - 10€

Pisco (distillato di uva peruviana), succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, albume d'uovo (opzionale), Angostura

Alpine mule - 9€

Vodka Stoli, estratto di zenzero, Braulio, ginger beer

Tommy's margarita - 10€

Tequila Espolon Blanco, succo di lime fresco, sciroppo d'agave, crusta di sale aromatizzato al timo e limone

Italian pennicillin - 10€

Grappa morbida Trentina, Scotch Bowmore 12, sciroppo di miele, succo di lime fresco, estratto di zenzero

El viaje - 10€

Rum Copalli Blanco, succo di arancia fresco, bitter chocolate, sciroppo di cannella, topping di rum Malteco 10

Calabrian sunset - on the rocks - 9€

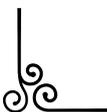
Carpano classico, liquore al peperoncino Ancho Reyes, vodka, ginger beer

The flowering - 10€

Gin Mayfair, tonica aromatizzata all'ireos, sciroppo di frutti di bosco home made, crusta di zucchero ai frutti di bosco

Chic Kick - analcolico - 9€

*Memento Aromatic non alcoholic blend
Succo di mela verde, sciroppo di cetriolo*





BAR & LOUNGE



Cocktail, distillati, liquori, caffè

Spritz e Spritz Campari - 6,5€

Gin tonic - a partire da 8€

Premium gin tonic - a partire da 11€

Long drinks & Cocktail - a partire da 8€

Grappe e amari - a partire da 4€

Whisky & Whiskey - a partire da 6€

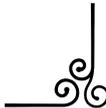
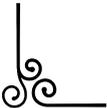
Rum e altri distillati - a partire da 6€

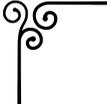
Acqua 50cl. - 1€

Bibite e succhi di frutta - 4€

Crodino e Campari soda - 4€

Caffè - 2€





ALLERGENI



ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

MILK

GLUTINE Cereali. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

502 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

